



کوکنگ گروپ میں ایڈ ہونے کے لیے اس

نمبر پر واٹس اپ کریں

03441000784 Ibrahim Chef

Chef Club PK

دال چاول

- دال مونگ _____ 200 گرام
- دال مسور _____ 200 گرام
- چاول _____ 300 گرام
- پانی _____ حسبِ ضرورت
- نمک _____ حسبِ ذائقہ
- ہری _____ مرچ دو عدد
- لہسن _____ 4 عدد
- کھانے کا تیل _____ 3 کھانے کے چمچ
- ہلدی _____ 1 چائے کا چمچ
- لال مرچ پسی ہوئی _____ 2 کھانے کے چمچ
- لہسن چوپ _____ 1 کھانے کا چمچ
- دھنیا پاؤڈر _____ 1 چائے کا چمچ
- زیرہ پاؤڈر _____ 1 چائے کا چمچ
- پیاز _____ آدھا پیاز
- ثابت زیرہ _____ 1 کھانے کا چمچ
- ثابت لال مرچ _____ 3 عدد

ترکیب:

چاولوں کو پانی میں پندرہ سے بیس منٹ تک بھگو
لیں ۔

اب ایک برتن میں پانی، نمک، کھانے کا تیل، زیرہ اور
چاول ڈال کر چاولوں کو اُبال لیں ۔

اب دال مونگ، دال مسور کو پانی میں پندرہ سے بیس
منٹ تک بھگو لیں ۔

اب دالوں کو پانی میں ڈال کر اُبال لیں۔ اب اس میں
نمک، ہلدی، لال مرچ پسی ہوئی، ہری مرچ، لہسن، دھنیا
پاؤڈر اور زیرہ پاؤڈر ڈال کر پندرہ سے بیس منٹ تک
ہلکی آنچ پر دم دیں۔

جب دالیں اچھی طرح گل جائیں تو اس میں تڑکے
ڈال دیں۔

تڑکے: ایک پین میں کھانے کا تیل لیں اس میں پیاز
اور ثابت زیرہ ڈال کر لائٹ براؤن ہونے تک فرائی کر
یں پھر اس میں لہسن چوپ کیا ہوا، ثابت لال مرچ
اور لا مرچ پسی ہوئی ڈال کر تھوڑا پکانے کے بعد اُٹا
ر لیں آپکاتڑکے تیار ہے۔



Chef Club

اسلام علیکم!

ممبرز ہمارا اس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اور لذیذ کھانوں کی (Recipes) پہنچانا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دو گروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنا نام اور اپنے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کو اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پرسنل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جو مکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔ خلاف ورزی کرنے

والے ممبر کو Remove کر دیا جائے گا۔

Group Admin

Ibrahim Chef

0344-1000784